Brennnesselsirup selber machen



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke
Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für:

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

50 STUECK	Brennnesselspitzen
2 L	Wasser
50 G	Zitronenmelisse
3 KG	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Wasser mit Zucker aufkochen, Zitronensäure zufügen und über die gewaschenen Brennnesselspitzen leeren.

2. Den Sud 24 Stunden stehen lassen.

3. Den Sirup abseihen, nochmals aufkochen und in saubere Flaschen abfüllen und verschließen.

Wilde Erfrischung aus dem SalzburgerLand

Die Brennnessel zählt zu den bekanntesten heimischen Wildkräutern und wird nicht ohne Grund oft als regionales Superfood bezeichnet. Aus ihren jungen Trieben lässt sich ein aromatischer Sirup herstellen, der an warmen Tagen mit Wasser aufgespritzt für eine erfrischende Alternative zu klassischen Limonaden sorgt. Die Brennnessel selbst ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen und wird seit Generationen in der regionalen Kräuterküche geschätzt.

Ob pur mit Mineralwasser, als besondere Zutat in sommerlichen Getränken oder zum Verfeinern von Desserts – Brennnesselsirup bringt den Geschmack des Frühlings ins Glas.